

Salámová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 250 g
- Tavený sýr 150 g
- Kyselá okurka 2 ks
- Sterilovaná kapie 1 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Hořčice 1 lžička
- Kečup 2 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na masovém mlýnku umelte salám, dobře ho rozmíchejte s taveným sýrem. Vmíchejte drobně nasekané okurky, jemně nasekanou kapii, drobně nakrájenou cibulku i s natí, hořčici, kečup, podle chuti osolte, opepřete, případně dochuťte chilli kořením.

Pomazánku natírejte na tmavý chléb nebo celozrnné pečivo, přizdobte kouskem cibule nebo okurky a podávejte s pivem.

